

Beckenburg

- 1 Nüsslisalat an einem Nussdressing,
dazu Wildschweinrohschinken, gefüllt mit Mascarpone
und Pilzen, zweierlei Randen

8 weiss Chardonnay Barrique, 2018, WeinStamm, Thayngen / oder /
Langhe Arneis, 2019, Broccardo, Piemont

- 2 Quartett vom Kürbis bestehend aus einer Kürbiscrème-
suppe, dazu eine Ingwer-Kürbiswurst des Wurstmachers
aus Schaffhausen, Kürbis-Vanillepüree und Kürbiskerne

Pinot Noir Rhypasso, 2017, GVS Weinkellerei, Schaffhausen / oder /
Troncone, 2017, Le Ragnaie, Toskana

- 3 Rehschnitzel vom einheimischen Wild, serviert mit
einer Wild-Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, karamellisierte Maroni und Mirza-Apfel

Undercover, 2016, Rötiberg Kellerei, Wilchingen / oder /
Carmignano Riserva, 2015, Tenuta Le Farnete, Toskana

- 4 Mandarinen-Symphonie

Irma la Douce, 2019, Aagne, Hallau / oder /
Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut «Rustico», Nino Franco, Veneto

4-Gänge-Menü mit/ohne Wein: **CHF 115.- / CHF 95.-**

Reservation:
www.beckenburg.ch
052 620 12 12

